DISTRIBUTIONS MATEC

FICHE TECHNIQUE

DGS MAESTRO

Nettoyant à plaques, grilloirs et friteuses
Prêt à utiliser

DESCRIPTION

DGS Maestro est un produit prêt à utiliser, idéal pour récurer les plaques chauffantes, les grilloirs, les parois des fours et les friteuses en acier inoxydable dans les restaurants et cafétérias. Il est très actif pour enlever la graisse et les aliments carbonisés sur les appareils chauffants. De plus il ne dégage aucune odeur.

AVANTAGES

1- Possède des propriétés nettoyantes pour solubiliser les gras carbonisés
2- Ne dégage aucune odeur comparativement à la compétition
3- Facile à rincer
4- Prêt à utiliser

DONNÉES TECHNIQUES

P.H	11.5
Densité	1.09
Couleur	Transparent
Odeur	sans odeur
Biodégradabilité	complète
Point d'ébullition	> 95° C

MODE D'EMPLOI

Préchauffer avant de nettoyer à 71°C (150°F) puis fermer avant d'appliquer le produit.
Grilloir: Appliquer généreusement le produit non dilué avec un linge ou un pinceau. Permettre à la solution d'agir 5 à 10 minutes. Essuyer avec un linge propre et humide. Bien rincer à l'eau potable. Appliquer une couche de matière grasse afin de prévenir la rouille.
Fours commerciaux : Ne pas diluer. A l'aide d'un applicateur, étendre le nettoyant directement sur les parois, grilles, brûleurs et vitres. Laisse agir de 5 à 15 minutes. Il peut être nécessaire de frotter légèrement pour les taches tenaces. Utiliser un tampon de nylon doux à récurer. Essuyer avec un linge propre et humide. Bien rincer à l'eau potable. Assécher.
Friteuses : Racler ou enlever tout surplus de graisse. Remplir d'eau froide jusqu'à environ 10cm (4 ») du bord. Ajouter une partie de nettoyant concentré pour 10 parties d'eau. Faire bouillir le tout pendant 30 minutes. Vidanger le tout. Rincer à l'eau chaude. Frotter les résidus graisseux pendant qu'il est chaud. Bien rincer à l'eau potable. Assécher.
Usine Alimentaires : L'équipement et les surfaces qui sont en contact direct avec les aliments doivent être rincés avec de l'eau potable après avoir été nettoyés avec ce produit. Éviter la contamination des aliments pendant l'utilisation. Ne pas remiser dans les lieux de transformation ou d'entreposage des aliments.

Format disponible : 4L